



“食”人间烟火 “育”怡海未来

怡海集团第七届全国厨艺大赛在京举办

“人间烟火气，最抚凡人心。”对于中国人来说，一粥一饭的香气记忆，是刻在基因里的。美食可以治愈一切，一份热腾腾的美食从舌尖到胃里，带来的从来不只是卡路里和蛋白质，还有治愈一切的力量。吃讲究的不仅仅是简简单单吃一餐饭，而是要色、香、味俱全，还要营养搭配、均衡合理。对于学校的餐食更是如此。

11月12日，怡海集团第七届全国厨艺大赛在北京市丰台区怡海中学拉开帷幕。来自北京和长沙两地的10支参赛代表队进行厨艺比拼。烹饪高手们切磋技艺、以赛会友，不仅弘扬中华民族的饮食文化，展示美食的魅力，还进一步增进全国各地区、各学校之间厨师团队的学习和交流，用实际行动反对餐饮浪费。

怡海集团董事局主席、食品安全联盟发起人之一王琳达在致辞中分享了自己办企业、办学校倡导的健康饮食理念，她表示，怡海集团始终坚持以人为本，与民为善，做好每一件小事，一直非常重视学校、社区居民、员工的饮食健康和餐桌上的安全，特别是孩子们的饮食健康。学生是国家的未来，中小學生正处于身心发展的关键时期，怡海学校非常注重孩子的膳食营养，培养孩子德智体美劳全面发展。

中国食品安全报社总编辑、教育部全国学校食品安全与营养健康工作专家组副组长李涛在致辞中表示，食堂是人间烟火气最直接的体现，希望怡海集团未来不断加强食堂的建设与管理，加强对青少年的食品安全与营养健康宣传教育，努力用食品安全和营养健康锁住属于怡海人“舌尖上的幸福”。



怡海集团董事局主席、食品安全联盟发起人之一王琳达致辞。



中国食品安全报社总编辑、教育部全国学校食品安全与营养健康工作专家组副组长李涛致辞。

一份佳肴是手艺，更是责任

比赛环节包括工作效率比赛、刀工比赛、包饺子比赛和智慧化机器展示等多个环节。在工作效率比赛中，参赛队伍需要在规定时间内完成备菜工作，展示他们在繁忙的工作环境中高效、准确地完成任务的实力，还要尽可能地减少环节中食材的浪费；在刀工比赛中，厨师们展示了他们精湛的刀工技艺，将食材切割得精细均匀，为后续的烹饪做好准备；包饺子比赛则要求参赛者熟练地运用饺子皮和馅料，包出外观美观、口感鲜美的饺子。

现场展示环节，厨师参赛队伍展示了

他们操作的智能化厨房设备和技术，展示了科技对提高工作效率和菜品质量的帮助。为了更安全地处理食材，怡海集团近年来加大机械设备、智能设备的投入。例如，怡海中学后厨安装的压面机每小时可加工面条400斤，完全做到自给自足，无需外部采购。仅需采购基础食材，通过厨房烹饪后，将更加健康、新鲜、天然的食物送到学生的餐盘中。

比赛中，大厨们忙得热火朝天，整个食堂香气四溢，令人不禁食指大动。最终，评委们经过现场仔细品尝，对每一道菜品的营养、安

全、观感、口感、寓意等多个方面进行综合评分，选出个人及团队项目一、二、三等奖。

对于每一位家长来说，为孩子选择一所好学校，要考察的绝不仅仅是“学”，其实“吃”更是重中之重。据了解，怡海选用正规供应商，按食谱当天采购新鲜食材，择、洗、切、炒，纯手工烹饪，确保了菜品品质。环境每天消毒，厨具、餐具一次一消毒、清洗，保障操作间卫生环境。从源头到餐桌，每一天精心挑选每一种食材，每一餐全程把控每一道菜品质，让孩子吃得安全、吃得放心，用心守护学生“舌尖上的安全”。

让食育为孩子成长助力赋能

让食物自然生长，让教育自然发生。陶行知先生说：“生活即教育。”教育，离不开烟火气，食育是一种回归生活的教育，更是一种回归教育的生活。

作为先进教育理念的探索者，怡海教育很早就开始了食育的尝试。怡海将饮食文化融入教育，在潜移默化中培养孩子的食育观。经过普及理念、探索实践、再逐步发展出课程培训，形成了有着鲜明特色的食育体系。

怡海教育集团理事长王乐茵认为，要真正能够让学生学到食育知识，教只是一个方面，更重要的是需要学生亲身去感知、去体验，而感知的过程就是一个最佳的学习过程。所以，怡海教育的食育课堂充满了项目制、体验式、设计思维的乐趣，以及从日常生活中来，用到日常生活中去的接地气的大智慧。

课程设计方面，怡海教育注重启发学生

在体验中思考和创造。让学生探究食物的来源，参与食物的挑选、搭配、烹饪，践行后期垃圾的分类，让孩子们认识食物、尊重食物、喜欢食物，培养孩子学会动手、学会思考、学会感恩，真正搭建起了食育从娃娃抓起的教育链。

食育可以使孩子身心得到全面发展。因此，在融合各学科的教育里，注重在多元化学习的空间里，呈现食育的丰富多样性，怡海教育将食育创新性地设计成探索生成课程。通过认识食物激发孩子的好奇心和探索兴趣，培养孩子洞察食物科学背后本质的能力，在食育课堂游戏中提高孩子的专注力和敏锐的观察力，以及对食物的分辨和分类能力。同时，因材施教，注意满足不同个性学生的需求。

食育工作不只是简单的关于食品的教

育，更要跟其他五育相结合，这个理念不只要传递给学生，还要传递给家长。食育不仅是要教育学生，更要教育家长，要将正确的合理膳食、健康生活的理念传递给家长，将运动健身、营养知识、趣味教学相结合，打造“学校+家庭+社区共同教育的‘食育圈’”。

煎炒烹煮出世间百味，油盐酱醋蕴生活真谛。怡海集团通过一年一度的厨艺大赛，以美食为媒介，为厨师们搭建起交流学习的展示舞台，让其更好地从不同角度、不同方面为孩子进行膳食搭配，对提高菜品与原材料的质量有了更加深刻的体会与认识，大大地提升了厨师团队的服务意识和膳食水平，切实推动了健康食堂的建设，推动食堂工作规范化管理和服务质量，把好食品安全和营养健康每一道关卡，为孩子们的健康成长保驾护航。

● 厨艺比拼



● 品尝现场

